# SULLA SCELTA DEI VITIGNI MEMORIA DI GIUSEPPE ALBERTI

Giuseppe Alberti

SULLA

# SCELTA DEI VITIGNI

MEMORIA

DEL

## D.r GIUSEPPE ALBERTI

VERONA
Tipografia Vicentini e Franchini.
MDCCCLXVIII.

*Estratto dal Giornale Agrario-Industriale Veronese*

## SCELTA DEI VITIGNI.

Instauratio facienda ab imis fundamentis
BACONE.

La scelta de' vitigni è un quesito molto complesso, che vuol essere risolto in altrettanti quesiti, quanti sono gli scopi cui miriamo in tale bisogna. E veramente possiamo mirare ad ottenere:

1. vini generosi e pregiati;
2. la maggior quantità di vino;
3. vitigni ottimi e produttivi ad un tempo;
4. le migliori uve mangiarecce;
5. la maggior copia di esse;
6. le varietà che offrono il vantaggio della qualità e quantità.

### I.

### *De' migliori vitigni viniferi.*

Nella scelta de' migliori vitigni viniferi si dee por mente:

1. al volume degli acini delle uve;
2. al numero e peso dei semi;
3. alla consistenza del loro endocarpo;
4. al colore degli acini.

E quanto al colore degli acini è facile comprendere come a *pari condizioni* le uve bianco-verdognole matureranno più presto e comple-

consistenza del loro endocarpo, vale a dire *completa* nei frutti in cui il seme nuota liberamente in mezzo della polpa, come, uva, ribes; *incompleta* nei frutti ad endocarpo cartilagineo, pomo, pero; *minima* nei frutti ed endocarpo osseo, come, pesca, prugna, etc.

Siffatte osservazioni è vero non ci autorizzano ad ammettere nei semi delle uve la sede di un fermento glucosico analogo a quello di recente estratto da Bertholot dal lievito di birra, quantunque la sostanza estratta dai semi del ribes, capace di invertire a freddo lo zucchero di canna, ci spinga a pensarlo, ma troviamo urgente che la chimica analitica ci illumini pienamente sui principj costitutivi del seme delle uve, perocchè una tale conoscenza interessa la fisiologia non meno che la viticoltura ed enologia. Anzi quest' ultime a tale riguardo un altro servizio reclamano dall'analisi chimica, ed è il sapere se effettivamente, come si ritiene oggidì, nelle uve a completa maturazione tutto lo zucchero si trovi allo stato di zucchero invertito.

Quando infatti si riflette, che fra lo zucchero di canna e lo zucchero invertito esiste una affinità sì stretta, che si dura fatica a separarneli l'uno dall'altro; quando si sa che il primo perde la facoltà di cristallizzare in presenza anche di debolissime quantità del secondo e che il processo di Peligot per isolare lo zucchero di canna non fu, per quanto io sappia, per anco applicato all'esame delle nostre uve; infine quando ricordiamo che molte di queste presentano un sapor dolce marcatissimo, il quale non ista poi in nessun accordo coll' alcoolicità dei vini per esse prodotti, mentre le uve a sapor dolce austero producono i vini più generosi; noi sentiamo più che mai il bisogno dei responsi analitici per conoscere se anche nelle uve l'inversione dello zucchero di canna sia completa, parziale, o minima, e se è correlativo alla consistenza dei loro endocarpi, e se questi non sono che limiti più o meno efficaci all'azione di un fermento glucosico

Attendendo che l'analisi chimica riconfermi, modifichi o cancelli i seguenti problemi:

1. negli acini la quantità delle sostanze zuccherine è inversamente proporzionale al loro volume?

2. l'inversione dello zucchero di canna negli acini è inversamente proporzionale alla consistenza degli endocarpi, e direttamente proporzionale al volume dei semi?

3. il sapor dolce degli acini è indizio di lievi quantità di zucchero di canna e non di abbondanza di glucoso e levulosio?

4. il sapor dolce austero è indizio di forti proporzioni di glucosio e levulosio?

Nella scelta dei vitigni che producono i vini più generosi noi faremo attenzione:

1. al colore più corbente delle uve;
2. al minor volume degli acini;
3. al maggior numero o volume o peso dei semi, ed alla minor consistenza del loro endocarpo;
4. al sapor dolce austero degli acini.

## II.

### *Vitigni viniferi più fecondi e sugosi.*

Premettiamo che per vitigni più fecondi intendiamo quelle varietà che a *pari condizioni* offrono la maggior quantità di uve, e per vitigni sugosi quelli che a pari quantità di uve danno la rendita maggiore di vino.

Ciò premesso, diciamo che nella scelta dei vitigni più fecondi bisogna por mente alle condizioni del clima e del terreno, nei quali vogliamo coltivare, essendo certo che quanto più queste saranno omogenee all' indole e natura dei vitigni, tanto più questi saranno, per copia di frutti, fecondi.

Ed in tale bisogna, è l' esperienza che ci deve servire di guida, poichè, come saggiamente scrisse Columella « *e l' esperienza che insegna quale a ciascun paese sia più o men proprio ed acconcio* » e per l' esperienza « *il coltivatore esperto si accorti del vitigno confacevole alla pianura, il quale comporta le nebbie e le brine, e di quello che è al colle sofferente il secco ed i venti* ».

Così Columella consiglia di scegliere per le località fredde le varietà primaticcie; pelle nebbiose le varietà a buccia dura; pelle tempestose quelle a buccia dura ed a larghe foglie, che meglio guarentiscano il frutto; pei luoghi caldi quelle più tenere e sugose; pei secchi quelle che per pioggie o per continue rugiade marciscono; pei rugiadosi quelle che patiscono per siccità; totte poi pelle contrade placide e serene, ma più però quelle i cui grappoli, o i cui grani con prestezza si staccano.

Quanti tesori non racchiudono questi saggissimi precetti, frutto di acutissime osservazioni e di secolari esperienze! ma quale vantaggio abbiam tratto noi dalla sapienza degli avi nostri? Nella pra-

tica odierna facciam noi queste diagnosi del clima per premunirci de' suoi sfavorevoli effetti colla scelta di vitigni che per naturali antitesi meglio possano durarne la prova? Facciam noi conto delle prove fallite, dei patiti disinganni per trarne utili ammaestramenti, noi che speriamo d'oltramonte i vitigni che rimettano a pregio i nostri vini, noi che vogliamo divenire valenti enologhi prima ancora di essere buoni viticultori? Colla nostra boria confessiamo che anco nella coltivazione della vite siamo, e di molto, inferiori agli antichi; confessiamo che abbiamo posti in non cale i loro ricordi, le loro pratiche, ed ora il meglio che possiamo fare è di rimettere gli uni in onore, e le altre riattivare.

Nè rispetto al terreno noi ne sappiamo più degli antichi che insegnono dar vite fruttifera al terren magro; rara di tralci al suolo sciolto e ridente; scarsa e di sua natura non molto feconda al terren pinguo ed ubertoso; gagliarda e frondeggiante per molti pampini al terren denso; e a grano duro e ristretto e coi vinacciuoli spessi ai luoghi umidi, non bene addicendovisi quelle di tenero frutto e di grano più grosso. Io credo che anche oggidì ben pochi pratici saprebbero riunire in sì brevi parole più utili e giudiziosi insegnamenti, che a chiare note rivelano quanto bene gli antichi conoscessero lo stretto nesso fra la terra, la pianta ed il frutto, e come, per aver questo massimo, sapeano armonizzare i mutui rapporti dei primi colla scorta delle proprietà fisiche del suolo e degli speciali comportamenti dei diversi vitigni. In una parola gli antichi per mezzo dell'esperienza e dell'osservazione raggiunsero i più alti gradi dell'arte; ottennero vini prelibati e longevi che destarono l'invidia di quegli stranieri, cui ora noi ci facciam tributarj per le mense del ricco; o ci lasciarono aurei precetti, dei quali noi, perduto il senno delle secolari esperienze, per riconoscerne il merito sommo, dobbiamo avvantaggiarci dei lumi dell'analisi chimica.

E perchè la nostra ammirazione non sembri nè inconsulta nè esagerata, facciamoci a rilevare quanto armonici fossero i rapporti stabiliti dagli antichi fra la vite ed il suolo. E, per fermo, noi troviamo che meglio d'ogni altra, la vite fruttifera al terren magro conviene, poichè nelle terre calcari commiste a poca argilla e terriccio, coltivando vitigni a fusti e tralci molto sviluppati o robusti, lo scarso alimento da questi verrebbe usurpato a danno delle uve; epperò bene vi si addicono le varietà fruttifere, le varietà cioè che così si appellano perchè producono molti frutti e relativamente

poca parte legnosa. Ed è pur vero che vitigni rari di tralci meglio s'adattano al terren sciolto e ridente, cioè alle sabbie calcari, che per il loro stato d'aggregazione ancor ben minor copia d'alimenti forniscano. Nè diversa sarebbe la cosa, ov'anco per terren sciolto e ridente volesse intendersi un terreno siliceo.

Parimenti ai terreni pingui ed ubertosi, che maggiormente conservano l'umidità, e che per prevalente copia di terriccio risultano i più idonei alla produzione erbacea, bene la vite scarna s'addice, acciò non s'abbiano molte foglie e pochi frutti; nè vuolsi vite molto feconda, perchè le varietà feconde in tali terreni danno uve scadenti e vini peggiori.

Per contrario nei terreni densi ossia argilloso-calcari è più confacevole vite gagliarda e frondeggiante per molti pampini, per la ragione che in questi terreni abbondano del pari, e i principj inorganici costitutivi del tronco, dei rami e delle foglie e quelli necessari pei frutti; e quindi lo sviluppo dei primi non è punto nocevole anzi concorre ad ottenere la massima copia degli ultimi. Ai luoghi umidi poi meglio si confanno le varietà a buccia dura, acini ristretti e vinacciuoli spessi, poichè, come abbiamo detto, nelle uve la quantità delle sostanze zuccherine è in ragione inversa del volume degli acini, ed in ragione diretta del numero volume complessivo dei semi, mentre le varietà a frutto tenero e grano più grosso prendono posto negli ordini delle uve mangereccie.

Dalle quali cose tutte rilevasi che gli antichi giustamente atimavano i vitigni scarsi di legno e di tralci idonei ai terreni calcari e vegetali, e quelli ricchi di legno e di tralci ai terreni argillosocalcari.

Ma, in argomento di tanta importanza, potrem noi restarci paghi di questi lumi? per quanto chiara sia e viva la luce che essi spandono, io credo del nostro interesse e della nostra dignità il progredire a nuove ricerche, e precisamente a quelle che, traducendo in numeri i rapporti fra la vite e il terreno, valgono più d'ogni altra ad acquistar sicurezza il giudizio ai criterj della scelta coll'esattezza ed il positivismo delle cifre.

Già si comprende che io alludo all'analisi chimica e stimo, che le analisi differenziali soltanto possano coll'evidenza dei numeri trasportarci dall'astratto al concreto, esplicar fatti incompresi o non avvisati, porre in accordo la teoria colla pratica. Nè veramente io credo sia chieder di troppo alla patria di Manganotti, di Tonini, di Sembenini, ove si pensi alla somma importanza dell'industria no-

stra enologica, e che ai nostri chimici non fa difetto per certo nè l'attitudine alle chimiche analisi, nè l'amore operoso per ogni utile studio. Ed a tale proposito io debbo ricordare con amore che il chiarissimo prof. Manganotti ha già pubblicato sino dal 1848 i risultati delle sue ricerche analitiche sui terreni della Provincia. E quelle ricerche rivelandoci la presenza del manganese e del ferro nei migliori *terreni vitiferi della Valpolicella* ancor più vivo accendono in noi il desiderio che eguali ricerche vengano estese sovra una scala più vasta a tutti i nostri terreni viticoli ed alle migliori varietà di vitigni.

E qui richiamandomi all'argomento dirò dei caratteri che possono servir di guida alla scelta dei vitigni più sugosi, o che a pari peso di uve dànno la rendita maggiore in vino. Tali caratteri si limitano: 1. al maggior volume degli acini, 2. al minor numero dei semi, 3. alla fittezza degli acini.

E quanto ai due primi, come si scorge di leggieri, sono caratteri opposti a quelli che danno ai vini il pregio della forza od alcoolicità, onde appare manifesto che ove si miri alla quantità è giuocoforza sacrificare alla qualità e viceversa

La fittezza poi degli acini è un buonissimo indizio della sugosità dei vitigni ed in pari tempo della loro fecondità; sicchè soddisfatto alle esigenze del clima e del terreno la fittezza degli acini è un carattere di somma importanza nella scelta de' vitigni più fecondi e sugosi.

### III.

### *Vitigni ottimi e fecondi.*

Se nella scelta de' migliori vitigni ci è guida il minor volume degli acini, il maggior volume complessivo de' semi ed il colore degli acini, e nella scelta dei più fecondi la loro omogeneità col clima e col terreno, il maggior volume degli acini, la loro fittezza, ed il minor volume dei semi; risulta chiaro che, quando noi ricerchiamo il pregio della qualità e della quantità in una sola varietà di vitigni, noi dobbiamo necessariamente sacrificare da un lato al massimo pregio delle uve, e dall'altro alla massima loro fecondità; conciechè fermandoci in un giusto mezzo il dupplice scopo possa esser interamente raggiunto. Ed in vero i vitigni ad acini più piccoli, se producono i vini più generosi, non sono per certo i più fecondi ed

abbondevoli, come i vitigni ad acini grossi e fitti, se danno la maggior copia di uve, non sono per certo quelli che offrono i vini migliori. Così mano mano che noi ci affacciamo a varietà con acini più grossi, abbiamo vini più deboli e maggiore fecondità, finchè arriviamo alla varietà che pel volume del loro acini e pella scadenza dei loro vini, vanno classate negli ordini di quelle ad uve mangereccie e da conserve.

A tal punto ci si presenta il quesito, se meglio convengano vitigni squisiti o fecondi, o quelli che all'eccellenza del vino aggiungono il vantaggio dell'abbondanza. E tanto più volentieri ci affacciamo a tale domanda, chè ci sorregge il consiglio di Giulio Grecino che insegna a *rintracciar vite squisita dove molte opportunità del paese » fanno invito a piantar vite ragguardevole: e dove niente o poco ci sarà » che solletichi, correr dietro alla fertilità, la quale non è tanto vinta » dal pregio, quanto vince coll'abbondanza.* »

E che tale opinione fosse abbracciata dagli antichi ce lo riconferma Columella quando consiglia di coltivare la razza di vitigni più segnalata « *benchè mediocremente feconda, se pur tal luogo abbiamo, » in cui si avina rinomato liquore e di prezzo; perciocchè dov'è abbietto » e di basso valsente, torna a conto piantare qualunque sia vite più fertile, » acciocchè, moltiplicando i prodotti, s'accresca la rendita. Egli è poi or- » dinario quasi ad ogni situazione di luoghi, che quei di pianura diano più » abbondante il vino, ma quei di collina più grato; questi stessi però in » moderato clima all'aquilone rivolti, maggiormente ridandano, ma sotto » l'austro sono più generosi.* »

E dopo 19 secoli Carrière, uno dei più valenti viticultori Francesi, nel suo lodatissimo trattato « *La Vigne* » riconferma il consiglio degli antichi colle seguenti parole: « *Per tutto ciò che abbiamo detto » noi crediamo di dover sostenere che il vignajuolo non deve prefiggersi » di coltivar vitigni fini che in quanto loro convengano le condizioni di » clima e di terreno e soprattutto in quelle località, in cui il vino acqui- » sti quella perfetta squisitezza, che venga rimunerato con un prezzo » abbastanza elevato per compensare largamente le perdite cagionate dalle » cattive annate e da tutte le altre eventualità sinistre.* »

Dunque antichi e moderni concordano nella scelta de' vitigni fini pelle località privilegiate, e de' vitigni fecondi per tutte le altre; vale a dire i fini pei colli ed i fecondi per la pianura.

Queste invero sono le norme tracciate dalla Natura e noi non possiamo disconoscerle, nè perderle di vista senza rimanere ingannati, poichè, come cantò l'Alemanni nella Coltivazione, l'arte umana

Altro non è da dir che un dolce sprone,
Un correggér soave, un pio sostegno,
Uno esperto imitar, comporre accorto,
Un sollecito aitar con studio e ingegno,
La cagion natural, l'effetto e l'opra:
E chi vuol contro andar del tutto a loro,
Sebenito dal vicin s'affanna indarno.

Però nella scelta de' vitigni vuolsi aver riguardo altresì a tutti gli interessi che col loro prodotto principale hanno stretto rapporto per far cadere appunto la scelta sulle varietà che meglio possono conciliare e i diritti della Natura e le esigenze di questi interessi.

Consideriamo il prodotto dei vitigni nelle mani del viticultore allo stato di uva, e nelle mani dell'enologo allo stato di vino: seguiamolo nella cantina del venditore, sulle navi del commerciante e sui mercati stranieri e vedremo che, mentre gli interessi immediati del viticultore reclamano la preferenza alle varietà feconde perchè maggior guadagno presentano delle fine, i suoi interessi mediati, quelli del commerciante e de' consumatori stanno invece pelle varietà fine. Il fabbricatore di vino per l'eccellenza de' suoi prodotti vuole le sole varietà fine ed osserva che è bensì vero che più guadagna coll'abbondanza che col pregio de' vini, ma che ciò ha luogo sino a che i vini non cessano di essere duraturi e commerciabili, poichè dal momento che la maggior copia del prodotto è ostacolo alla sua durata e spaccio, anzichè fonte di maggior lucro, la fecondità dei vitigni è più spesso cagione di perdite. Il commerciante ricorda che un certo numero de' nostri vini spediti all'Esposizione universale di Londra si trovarono alterati o guasti a tal segno da non potersi presentare all'esame dei giurati. Avvisa essersi prodotti nel 1865 in Italia circa 29 milioni d'ettolitri di vino per un valore di un miliardo e circa 53 millioni di franchi: essersi importato in vino per più di 11 millioni di lire ed esportato in vino per soli 14 millioni di lire. Constata il fatto che la sola Inghilterra nel 1863 comperò per 630 mila ettolitri di vino, e di questi una metà dalla Spagna, un quarto dal Portogallo, un settimo dalla Francia, una frazione piccolissima dall'Italia. Aggiunge che le statistiche di Francia segnano pel 1863 a 265 fr. l'ettolitro il prezzo medio del vino spedito in Inghilterra, perchè l'Inghilterra domanda qualità sceltissime di vino e per tutte queste considerazioni sì preferiscono i vitigni fini.

Ed anco il consumatore approva questa preferenza per gli insegnamenti dell'igiene che avverte esser più salutare al popolo poco

vino ottimo e generoso che dia forza e vigore al braccio dell'operaio ed alla mente dello studioso, che non molto e scadente, che aggrava lo stomaco e porta a quella brutalità che è l'ubbriachezza. Gli interessi adunque del viticultore per la scelta dei vitigni stanno nelle varietà feconde, mentre quelli dell'enologo, del commerciante, del consumatore stanno nelle varietà fine. Evidentemente tutti questi interessi non possono trovar un punto di contatto che sulla via segnata dalla natura, cioè: nella scelta delle varietà ottime e *quanto basta* feconde pei colli, e delle varietà feconde e *quanto basta* buone nelle pianure.

E questo accordo ancor più felicemente potrebbe tradursi in pratica, quando ogni proprietario a seconda de' suoi speciali bisogni ed interessi ed estensione de' suoi vigneti, dividesse questi in quattro parti, ed alla prima e più eletta assegnasse le varietà fine atte alla confezione de' vini scelti e spumanti; alla seconda le varietà fine e quanto basta feconde, per ottenerne vini commerciabili; alla terza, per suolo e posizione inferiore, le varietà più feconde per vini usuali; alla quarta e più custodita i vitigni ad uve mangereccie. Operando in tal guisa ed adottando una sola o tutto al più due delle più apprezzate varietà per ciascun riparto del vigneto, si potrà sperare di veder un giorno bandita da' nostri vigneti quella dannosissima schiera di vitigni scadenti e poco fecondi che ora gli ingombra, e che abbia fine l'inconsulto agglomeramento di varietà vinifere e mangereccie, ottime e pessime, feconde e sterili, che fa de' nostri vigneti una vera Babele, e quel che è peggio il più grave e serio ostacolo ad una più razionale coltivazione, la causa precipua della scadenza de' nostri vini e la disperazione degli enologhi.

## IV.

### *Migliori vitigni ad uva mangereccie.*

Gli antichi facevano distinzione dei vitigni viniferi da quelli ad uve per cibo, e ben quindici famiglie di questi annoveravano, distinguendoli in vitigni ed uve da cibo e da conserve. Ai primi e fra i migliori ascrivevano le varietà primaticcie e le duracine, poi anche le *purpurine* e le *bumaste* (1) le *dattile* e le *Rodiane*, le *Li-*

(1) Uva Salamanna dei Toscani, Moscaton, o Moscatellon a Moscaton de Lipari Vera.

*biche*, e le *Ceraunie*; e quello pregiate per grato sapore e per bellezza ancora, come: le *coronali*, le *tripedanee*, le *onciali*, e le *cotognali*, ed aserivevano a quelli che portano frutti durevoli ai tempi del verno, e da chiudersi in vasi (da conserve) le *venuncale* e le *numisiane*.

Certamente sarebbe per noi men grave seiagura ehe molte di queste famiglie si fosser perdute, di quello ehe non sia l'aver noi, col turbinio dei popoli barbari ehe in ogni tempo si seatenarono su questa povera Italia, perduto l'uso e il valore dei nomi che quelle famiglie dinotavano; ehè la loro conoscenza ei farebbe accorti che ben molte di quelle varietà ehe ora noi per aver ottimi vini coltiviamo, dagli antichi non erano tenute in pregio, se non per averne eibo e conserve

E quanto sia questa grave jattura per uno de' più vitali nostri interessi chiaramento ce lo dimostra il fatto del minimo pregio della massima parte de' nostri vini; onde è che se a noi molto resta a fare, e per conseguire un più razionale governo della vite, e pel miglioramento de' processi enologici in uso, primo nostro còmpito dev' esser quello di togliere dai nostri vigneti lo stragrande numero de' vitigni ad uve mangereccie, per coltivar queste e le migliori soltanto, ne' luoghi ebe per opportunità di situazione a tale industria si prestano Come Columella osserva *« per cibo non è utile » formar vigneti, se non quando e il podere alla città si vicino, che » l'interesse richiegga di vendere a trafficanti il prodotto, come si fa » delle frutta, senza riporle »*.

Il tracciare un confine tra i vitigni viniferi e quelli ad uve per eibo, non riesce tanto facile; ma se noi poniamo mente al volume degli aeini, mi sembra eho quando questi hanno raggiunto in larghezza un diametro di 40 millimetri, non rappresentino più uve vinifere, ma uve mangereccie.

Comprendiamo benissimo ehe con tale carattere preso a fondamento della nostra divisione, uno stesso vitigno coltivato in terreni diversi presenterà uve a diametro diverso, e quindi ora dovrà annoverarsi fra i vitigni per vino ed ora fra quelli per cibo; ma questo emergeote, oltrechè solo per poche varietà si verifica, lungi dal togliergli valore, lo rende anzi superiore ad ogni altro col farne una misura per riconoscere in ogni caso, quando un' uva pelle sue qualità può considerarsi atta a dar vino, e quando cessa di esserlo, per passare necessariamente nel novero della uve mangiative. Il diametro adunque dell'acino è il carattere, sul quale noi fondiamo la divisione delle due sorta di vitigni.

Ciò posto noi diciamo, che una uva è tanto più mangereccia, cioè tanto più si presta per cibo e si discosta dalle uve vinifere: 1.° quanto più grande è il volume de' suoi acini; 2.° quanto è minore il numero od il volume complessivo de' suoi semi. E ciò facilmente si spiega per quanto abbiamo detto a riguardo delle migliori varietà vinifere, ed altresì pel fatto che uve ad acini piccoli e semi numerosi nè copia di sugo, nè sapor dolce presentano. E poi da osservare che mano mano che s' aumenta il volume degli acini e per conseguenza il diametro della loro larghezza (dal 12 ai 16 millimetri), la loro polpa diventa meno sugosa ed acquista consistenza più dura e carnosa; di modo che tali uve meglio che pegli usi della tavola, eccellentemente si prestano per venir conservate nello spirito di vino o disseccate al forno.

Fra i caratteri che costituiscono la miglior qualità delle uve mangerecce deve contarsi:

1. la precocità,
2. il sapor dolce ed aggradevole,
3. la tenerezza della buccia,
4. la facile e lunga conservazione.

E quanto alla precocità, dirò che essa forma bensì un pregio certo non trascurabile, ma che sta a tutto scapito della loro dolcezza, contenendo le uve a precoce maturazione minor quantità di zucchero delle tardive.

Il sapor dolce costituisce uno de' pregi principali di queste uve e si collega colla completa maturazione, col minor numero dei semi, ed a pari condizioni eziandio col minor volume degli acini.

E le uve dolci acquistano ancora maggior pregio, se al sapor dolce e grato accoppiano il profumo e la soavità che godono le uve moscatelle, gli aleatici e la salamanna rossa.

La tenerezza della buccia contribuisce pure alla migliore qualità delle uve mangerecce, perocchè se il nostro gusto non rifiuta quelle a buccie duro, per certo le pospone a quelle di buccia tenera e gentile.

Se non che in generale le uve a buccia tenera sono le meno atte ad una lunga conservazione, e solo mediocremente vi si prestano quelle a grani rari

Le uve che più e meglio si prestano ad una lunga e facile conservazione sono quelle a buccia dura ed acini rari, e dopo queste quelle a buccia duretta ed acini nè fitti nè rari.

Difficilmente tutti questi pregi si trovano in una sola varietà di vitigni, alcune presentando il pregio della precocità, altre quello del sapore, altre quello dell'aroma, altre infine quello della durata; epperò nella scelta de' vitigni per cibo, ove non si avvisi a coltivare tutte le varietà che questi pregi presentano, si porrà mente a quale di questi pregi si dia la preferenza, e si coltiveranno o le primaticcie, o le dolci, o le moscatelle, o le jemali, o le duracine.

## V.

### *Vitigni ad uve per cibo più fecondi.*

Dopo quanto fu detto per la scelta de' vitigni viniferi più fecondi ben poco ci resta a dire sui più fecondi per cibo, valendo anche per questi quanto si disse a riguardo di quelli. Giova però osservare anco per queste varietà che se la fittezza degli acini è un carattere che dinota fecondità, d'altra parte fa ostacolo ad una lunga e facile conservazione. La fecondità inoltre si può ritenere in opposizione colla squisitezza del sapore, essendo indubitato, che, entro dati limiti quanto minore è la copia dei sughi che una stessa quantità di organi vegetali deve elaborare, tanto più questa riesce perfetta. E questo fatto fisiologico nel caso nostro dipende forse dall'azione prevalente delle foglie su quella delle radici, e quindi da un maggior assimilamento di carbonio dell'atmosfera sotto forma di acido carbonico, in confronto degli alcali solubili del terreno.

E la stessa considerazione viene in appoggio della maggiore bontà vinifica delle uve dei vitigni ad acini piccoli, che sono relativamente poco fecondi. Per il che la fecondità nei vitigni, sia viniferi, sia ad uve mangereccie, non può ricercarsi che entro dati limiti, poichè al di là di questi sta a tutto scàpito del pregio e delle qualità che devono possedere le uve da cibo.

## VI.

### *Vitigni per cibo ottimi e fecondi.*

Pochissime invero sono le varietà nostrali che al pregio della bontà aggiungano eziandio quello della fecondità, però non è da credere che la Natura ci sia stata avara in tale riguardo, o più propizia ad altre nazioni, e che l'industria loro viticola sia giunta al

punto di aver conseguito varietà pregiate per qualità e per copia di frutto. Che se moltissime varietà straniere per la bella apparenza dei frutti vincono il paragone colle nostrali, a mio avviso nessuna le supera nella squisitezza del sapore e del profumo I *Chasselas* invero godono la fama e per precocità e per lunga conservazione, ma manca loro il pregio del sapore, ed il *Blak Hamburg* che Roda proclama *la migliore e la più bella uva da tavola sino ad ora conosciuta non è atta alla conservazione* E veramente, se al maggior pregio delle uve non contribuisse soltanto la bontà del vitigno, ma altresì le migliori condizioni di clima, terreno, coltivazione e governo, egli è naturale che ogni paese si abbia vitigni rappresentanti il risultato di tutte queste condizioni cosmo-telluriche e culturali, ed il proprio miglioramento viticolo debba attendere più da un maggior accordo dell'arte colle condizioni naturali del sito, in una parola, più da una coltivazione maggiormente razionale, che dall'importazione di vitigni stranieri, ciò che farà argomento di più estesa pertrattazione.

## VII.

### *Vitigni forestieri o nostrali?*

> Agevolissimamente le viti *Eugenie* sopportano fredda e rugiadosa la terra e l'aria, finchè sono sul colle Albano, perciocchè se cambiano luogo, appena corrispondono al loro nome, lo stesso è delle *Allobrogiche*, il vino delle quali cangia il suo grato sapore in un col paese.... Quanto alle viti di Grecia come le *Mareotiche*, le *Tasie*, le *Psitie*, le *Sofortie*, hanno bensì pregevol sapore, ma nelle nostre contrade e per grappoli radi, e per grani piccoli, sono di minor rendita
>
> COLUMELLA.

Quando da tutte parti e da voci autorevoli io sento proclamato il bisogno di restaurare i nostri vigneti coi più stimati vitigni stranieri, quando io veggo fatta a' nostri viticultori balenare la speranza, che per tal modo i nostri vini acquisteranno il pregio de' più reputati d'oltralpe, mi pungee ed addolora cotanta leggerezza sui più vitali interessi, ed a me stesso domando se fia vero che questa nostra terra d'Italia debba, esser di continuo imbastardita da uomini e cose nate sotto altro cielo, e su di essa abbiano quei posto e dominio, che Natura avea assegnato agli Esseri ivi nati dal suo grembo.

Nè è questo un portato della Lega Pacifica, o risentimento d'Italiano, dopo che la Francia Imperiale ha fatto bersaglio de' petti Italiani a Mentana. No, non è voce di sentimento, nè sterile orgoglio di patria: anch'io so che non è col sentimento che può farsi della buona agricoltura, e che le arti e le scienze, figlie dell'umanità non riconoscono confine di popoli, ma è questo fermo convincimento, frutto di calme ed attente considerazioni. — Mi farò adunque a dimostrare, che una preferenza accordata ai vitigni stranieri in confronto de' nostri sarebbe in opposizione coi fatti seguenti:

1. che i vitigni stranieri coltivati sinora non si dimostrarono migliori de' nostrali;

2. che quand'anco lo fossero non potrebbero rimaner tali che a pari condizioni di clima e di terreno;

3. che i vitigni forestieri più vagheggiati sono con molta probabilità originarj d'Italia.

Ed eccomi senz'altro alle prove, premettendo, che per vitigni nostrali intendiamo quelli che hanno esistenza in Italia *ab immemorabili*, e che come ho già in altra mia dimostrato, noi non conosciamo nè istoricamente, nè per certa tradizione la sede primitiva della vite, nè con sicurezza sappiamo, se coll'arte viticola anco la vite sia passata dall'Asia nella Grecia e poscia in Sicilia e nelle altre parti d'Italia; e come anche, nel caso affermativo, una sola specie di vite, la vite vinifera dei Botanici, può aver dato luogo al migliajo di varietà che oggidì si conoscono.

I. Ciò premesso esaminiamo se i vitigni stranieri ora coltivati nella nostra Provincia sieno migliori de' nostrali.

Ciro Pollini citato dallo Zantedeschi, descrisse 87 varietà di vitigni coltivate nel Veronese, delle quali 58 dànno uve di colore, e 29 uve bianche. Dall'esame dei nomi di ciascuna possiamo dedurre che circa 2/5 delle prime vennero importate dalla Toscana, Istria, Grecia, Spagna, Francia, e circa 1/3 delle seconde dalla Toscana, Sicilia, Istria, Grecia, Spagna, Francia e Reno. Complessivamente adunque 3/8 de' nostri vitigni sono, come accusa il loro nome più o meno forestieri. Nè è a credersi che a questo numero si restringa quello delle varietà forestiere già esperimentate, se ricordiamo che Bernardino Angelini avea promesso di pubblicare un catalogo di 400 varietà all'incirca di viti coltivate nella Provincia nostra o di recente introdotte, e che il Beratta fece menzione di moltissime che non figurano negli Elenchi del Pollini. Or bene quale diffusione meritarono esse? Quale beneficio recero alla nostra industria viticola?

Sono veramente superiori alle nostrali? Siamo giusti, e confessiamo, che benchè coltivate da moltissimi anni, e fors'anco da tempo immemorabile, tuttavolta non palesarono pregi tali da meritare la preferenza sui vitigni nostrali, e con prove di fatto chiarirono che in via generale tanto meno ci convengono, quanto più ci vennero da lontano.

Chè se ci facciamo a considerare i loro organi riproduttori e conservatori e li paragoniamo con quelli del tipo primitivo della specie, colla vite salvatica, noi avremo non solo una misura dell'entità delle subite modificazioni, ma anche un criterio per riconoscere quanto più si avvicinino od allontanino da questo tipo, e quindi dai vitigni che meglio ci convengono. Esaminiamo il volume dei loro acini ed il numero o volume dei loro semi, e ci accorgeremo che quanto più si discostano dal volume degli acini e dei semi della vite salvatica, tanto più, nei limiti della specie, si allontanano dai caratteri loro primitivi, e perdono in valore vinifico. E quello che abbiam detto degli organi riproduttori si ripeta a riguardo delle foglie e dei sarmenti.

È vero che quanto più un vitigno perde delle sue qualità vinifiche, non di rado tanto acquista in fecondità, ma qui non trattasi soltanto della copia dei prodotti, bensì della loro copia ed eccellenza. Confrontando tutti i vitigni stranieri fra noi coltivati, colla nostra vite lambrusca (varietà che più d'ogni altra si avvicina alla vite salvatica), troviamo che tanto più ci convengono per squisitezza vinifica, quanto più vi rassomigliano, sebbene nessuno possa vincerne il paragone per il pregio del vino. Chè se ciò è vero a che pro far incetta di vitigni stranieri, mentre noi colla vite lambrusca possiamo rimettere a pregio i nostri vignei?

Il vitigno che si conosce sotto il nome di Falerno non è altrimenti che la vite lambrusco, e ben pochi de' nostri contadini o per tradizione o per pratica propria ignorano che colle uve delle viti lambrusche de' nostri colli si ottengono i vini più generosi. E questa immediata comunanza di origine del vitigno Falerno colla nostra lambrusca trova una riconferma nella rassomiglianza fra il celebrato Falerno, vino austero ed un po' dolce, bevibile dai 10 ai 20 anni, ed il nostro Lambrusco — (Retico?)

So bene che la scarsa fertilità di queste viti potè farle posporre dall'avaro colono alle varietà che dànno più larga misura di uve, ma la fecondità sta in ragione inversa della squisitezza del vino non solo pei nostri vitigni, ma pur anco per quelli d'oltralpe

La speranza adunque di migliorare i nostri vigneti coi più apprezzati ceppi stranieri non è che una vana e dannoso illusione, un grossolano errore comprovato e fatto palese dalle più estese e secolari esperienze.

Nel corso infatti di questo secolo e prima ancora sperimentati nella nostra Provincia ed altrove vitigni della Toscana, del Piemonte, della Sardegna, della Sicilia, dell'Istria, della Grecia, della Spagna, della Francia, del Reno, dell'Ongheria, della Germania, e persino dell'America, ma la nostra viticoltura non avanzò di un passo, anzi, diciamolo francamente, ne fece molti sulla via del regresso. I nostri vini non ostante l'introduzione di un qualche miglioramento nei processi enologici, perdettero piuttosto in pregio di quello che non ne abbiano acquistato

II. Nè la bisogna potea correr diversa, ove si pensi che quand'anco fossero migliori i vitigni stranieri introdotti o proposti, tali non potrebbero rimanere coltivati in nuove condizioni, a meno che queste non avessero identità di caratteri con quelle della loro sede primitiva. Moltissimi invero sono coloro che credono in buona fede, che un vitigno perchè da ottimi vini in un sito, egualmente generosi ne porga in un altro, ignorando che al Principe di Condè, che si meravigliava come il vino da lui fatto a Parigi colle viti di Beoure riesceisse inferiore a quello della Borgogna, Brunet diede questa giustissima risposta:

*Signore, ho portato le piante, ma non quella terra e quel sole.*

Perchè un vitigno ottimo in una località, tale si mantenga in un altra, bisogna che questa abbia:

1. un terreno a proprieta fisiche e chimiche identiche;
2. una media temperatura annuale, invernale ed estiva eguale, cioè che le due località si trovino sulle stesse linee isotermiche, isochimenee ed isoteree;
3. la stessa quantità di pioggia annuale, ed egualmente ripartita nel verno, primavera, estate ed autunno;
4. un' esposizione identica;
5. un identico metodo di coltivazione e governo.

Se una sola di queste condizioni è diversa da quelle della sede primitiva, il vitigno subirà necessariamente delle modificazioni corrispondenti alla differenza delle nuove condizioni in cui si coltiva, e perderà delle qualità vinifiche per le quali appunto si tentò la sua introduzione. Una tale verità ha per sè le prove dei fatti. I vitigni stranieri finora coltivati nelle nostre terre dimostrarono che se pro-

venienti da climi più caldi del nostro, i loro frutti non maturano completamente e dànno vini per nulla conto superiori a quelli forniti da vitigni nostrani, e se provenienti da climi più freddi dànno frutti più voluminosi buoni per cibo, non mai buoni per vino. Solo nel caso che provengano da clima eguale al nostro, e molto si avvicinino alla nostra vite Lambrusca danno ottimi vini, ma non superiori de' nostrali per la maggiore o minore diversità delle altre condizioni. Per questo anche coloro che credono la squisitezza del vino dipenda unicamente dalla qualità del ceppo, senza curarsi gran fatto di cadere in aperta contraddizione con sè stessi, come fece non ha guari il Sig. Pellini di Vicenza nelle sue famose Lezioni di Viticoltura, consigliano pol di attenersi nella scelta dei vitigni a quelli dei paesi che per clima e terreno si trovino in eguali condizioni del nostro.

Ma pur lasciando a parte l'identità dei metodi di coltivazione e governo, quali sono i paesi stranieri che presentino un identico terreno del nostro, la stessa temperatura annuale, invernale ed estiva, la stessa quantità di pioggia egualmente distribuita?

Lo studio della Meteorologia è troppo bambino, perchè si possa rispondere con sicurezza ad una tale domanda, nè l'analisi chimica tracciò graficamente sinora le sue linee *isogeiche*. Sappiamo bensi aver Humboldt osservato, che la zona nella quale il decrescimento della media temperatura è più rapido, trovasi compresa fra i paralelli 40 e 45 di latitudine boreale, e che la scala decrescente delle latitudini rappresenta la depreziazione dei prodotti viticoli in ragione de' climi, poichè, come ben disse un nostro poeta anche il sole *si fa vino*

*Misto all'umor che dalla vite cola.*

Trovate poi le località per condizioni di clima e di terreno se non identiche almeno somigliantissime, in tal caso noi dovremo rifiutare tutte quelle che si trovano al nostro occidente, per accettare solo quelle che si trovano al nostro oriente, se pur non si voglia porre in non cale gli effetti della corrente di rotazione, e del movimento generale che trascina e popoli e cose dall'oriente all'occidente. Questa legge di natura riconosciuta anco da Cristoforo Colombo nel suo 3.° viaggio, allorchè osservò che *las aguas van con los cielos*, cioè secondo il movimento diurno apparente del sole, noi non possiamo disconoscere nè anche in riguardo dei vitigni, poichè fra tutti i vitigni stranieri coltivati nelle nostre terre fecero meno cattiva prova, in quanto al prodotto del vino, quelli pervenutici dall'oriente anzichè dall'occidente.

L'oriente fu la culla dell'uman genere e lo fu pure di quasi tutti i nostri alberi fruttiferi. La Persia ci inviò il noce ed il pesco, l'Armenia l'albicocco, l'Asia Minore il ciliegio ed il marrone, la Siria il fico, il pero, il melograuato, l'olivo, il susino ed il moro.

Che di buono ci mandò l'occidente?

Riponiamo adunque ogni nostra speranza nei vitigni nostrali, e di questi adottiamo quelli che per lunga prova fattane nello stesso terreno, nella stessa ajuola abbiano meglio corrisposto. Non invogliamoci senza un previo esperimento nemmeno delle varietà dei vigneti vicini. Bene spesso la loro fecondità c'innamora, ma novantanove volte su cento, l'esito non risponde alle concepite speranze, e noi pronti ad incolparne le stagioni, gli accidenti dell'impianto, non a riconoscere l'errore della scelta e la differenza del terreno o della esposizione.

III. Dopo ciò esaminiamo l'origine dei tanto decantati vitigni stranieri.

E per primo ricordiamo che se non è ancora bene stabilito che coll'arte viticola anco la vite passasse dalla Grecia in Sicilia e di là nel resto d'Italia, è però certo che i Focesi la trasportarono nella Francia meridionale, e più tardi i Romani e Carlo Magno (Ridolfi) le viti d'Italia trasportarono in Francia e sulla riva del Reno.

Non è quindi improbabile che la massima parte de' vitigni francesi e renani abbiano avuto origine da vitigni italiani colà trasportati. E veramente il nostro Beretta nel suo trattato di *viticoltura e vinificazione* già espose il dubbio che le viti della Borgogna siano le stesse che le nostre *Grappelle*. Le moltissime varietà conosciute sotto il nome collettivo di Pinot hanno per capostipite il nostro *Pignolo*, ed il famoso *gamai* che pei Francesi rappresenta il *non plus ultra* della fecondità, e che ora è sì in voga nella Borgogna, è identico, secondo l'enologo francese Goudard, alla nostra *uva gatta*. E quando stabilita l'*omonimia* dei vitigni italiani e stranieri, ed abbandonati gli attuali sistemi artificiali di propagazione (propagine, magliuoli, barbatelle, gemme ed innesti) che tendono a perpetuare entro dati limiti le identiche varietà, colla riproduzione per seme, si investigherà la primitiva origine di tutte le innumerevoli attuali varietà, ancor più si farà manifesta la loro comunanza d'origine, e l'esperienza ci farà accorti che noi lusingati da una maggior copia di prodotto siamo andati a ritroso della natura, ed abbiamo perduto di vista l'altro scopo precipuo dell'eccellenza, vagheggiando noi vitigni stranieri, che come i nostri dalla vite salvatica ebbero origine.

E intanto che noi italiani vagheggiamo ai vitigni di Francia, il Sig. Di Vergnette, uno de' più distinti viticultori ed enologhi della Borgogna, annuncia che in meno di dieci anni la Borgogna e la Francia saranno coperte di un nuovo vitigno, del *Vermentino*, chè è una varietà di vite italiana, secondo alcuni originaria della Corsica, e secondo altri della Liguria

Eterni sprezzatori delle cose nostre, continueremo noi ad invidiare alla Francia i suoi vitigni oriundi d'Italia? Finchè noi italiani porteremo cappelli fabbricati in Italia con etichetta francese, e questo bugiardo battesimo sarà necessario per lo smercio de' nostri prodotti, benchè migliori di quelli d'oltralpe, io credo non cesserà neppure di ripetersi la bene strana e vergognosa elemosina che noi domandiamo allo straniero di que' doni di cui natura ci fu larghissima dispensatrice.

Conchiudiamo col dire che per nessun conto dobbiamo preferire i vitigni stranieri, ma prescegliere i migliori nostrali dell'istesso sito ed esposizione, e caso mai ci talenti e convengano le più squisite varietà vinifere senza riguardo alla quantità del prodotto, coltiviamo la vite salvatica, madre di tutte le altre, ed avremo vini più che mai generosi e per fermo superiori a qualunque altro straniero, dovendosi di essi quasi sempre ripetere col nostro Gaspari il giudizio del milanese poeta:

> . . . di vin forestée la gran boria
> Per el pù la và tutta a fornì
> Ind' on poff. fum e scuma e bott lì.